



## MEIN GENUSS



### Kürbis Gnocchi



#### It's a match!

Unsere Curry Mischung grob passt perfekt zu diesem Rezept. It's a match!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Den Kürbis in ca. 1 cm große Stücke schneiden, in eine Auflaufform geben und mit den geschälten Knoblauchzehen (ganze Zehen), etwas Öl, Salz sowie der zuvor gemörserten Curry Mischung vermengen.  
Den Kürbis so lange im Ofen belassen, bis dieser weich ist (ca. 15 - 20 Minuten), danach etwas abkühlen lassen.
- 3 Knoblauch herausnehmen, kleinhacken und zusammen mit dem Kürbis (Kürbis evtl. vorher pürieren) vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl nach und nach hinzugeben und verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.  
Nur so viel Mehl verwenden, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt und sich daraus gut Gnocchi formen lassen.
- 4 Wasser in einem großen Topf zum Köcheln bringen, etwas Salz hinzugeben.
- 5 Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Cherrytomaten mit Öl, Salz sowie Oregano vermengen und in eine Auflaufform geben. Die Auflaufform mit den Tomaten in den Ofen geben, bis sie gar sind und beginnen, aufzuplatzen.
- 6 Die Gnocchi in das köchelnde Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, können sie mit der Schaumkelle herausgefischt werden. Gnocchi abschließend mit den Tomaten vermengen und mit frischer Petersilie bestreut servieren.

### Zutaten

1 Hokkaido Kürbis, mittelgroß  
1 Tasse Mehl  
4 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
etwas Öl  
Oregano  
3 TL Curry Mischung grob  
400 g Cherrytomaten  
frische Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.